Paté de pollo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ½ pechuga de pollo
- 200 g de queso de untar
- 1 cebolla
- Un chorrito de leche
- Pimienta rosa
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando comience a dorarse añadimos la carne cortada en trozos pequeños y dejamos hasta que esté cocinada, no dejaremos que se dore en exceso. Dejamos que se enfríe un poco y ponemos en el vaso de la batidora junto con el queso, un chorrito de leche, una pizca de sal y unos granos de pimienta rosa. Trituramos a velocidad máxima hasta obtener una crema homogénea. Reservamos este paté de pollo en el frigorífico unas horas, mejor si lo hacemos en la víspera.